

ROMANTIK-MENÜ



Getrüffelttes Entenleber-Parfait
Portweingelee | Birne
Zupfsalat

Kürbis-Ingwer-Suppe
Orange | geröstete Kürbiskerne

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

ODER

Medaillons vom Seeteufel
Muschel-Safran-Soße | marktfrisches Gemüse
Taglierini-Nudeln

Mousse au chocolat
Vanillesoße
Früchte der Saison

*

€ 54,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 60,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 72,00 | als Vier-Gang-Menü

Für Umbestellungen behalten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.

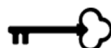
Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.

Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet.

Kreuzkontaminationen können aber prinzipiell nicht ausgeschlossen werden.

Sprechen Sie uns gern an, wir helfen Ihnen bei der Auswahl oder reichen Ihnen auf Wunsch unsere allergen-gekennzeichnete Speisekarte.

**Der Küchenannahmeschluss ist um 20.30 Uhr.
Samstag- und Sonntagmittag um 13.30 Uhr.**



ROMANTIK®
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Tomate | Gurke | Paprika
€ 11,00

Datteln mit Ziegenfrischkäse gefüllt
und Baconspeck umwickelt | süß-saure Linsen
Chicorée | Wildkräuter | geröstete Walnüsse
€ 16,00

Terrine vom Rehfilet mit Entenleberkern
Pfefferlinge | Pistazien
Birnen-Quitten-Chutney | Zupfsalat
€ 21,00

Carpaccio von der Heidschnucke
Olivenöl | Balsamico | getrocknete Tomaten
Parmesan | Artischocken
€ 22,00

Zweierlei Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 23,00

Gans bei „Hermann Löns“ am 09.11. und 30.11.2024

Um 18.00 Uhr begrüßen wir Sie mit einer Aperitif-Auswahl
auf unserer Terrasse.

Freuen Sie sich danach auf:

Klare Gänse-Essenz
mit Gemüsewürfel

Knusprige Bonstorfer Gans - am Tisch tranchiert -
serviert mit Apfelfüllung, Soße
Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelkloß

Dessertvariation Quitte

*

€ 85,00 pro Person
inklusive Apéritif & Digestif

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

HAUPTGERICHTE



Zwiebelfleisch vom Rinderfilet
grobe Senfsoße | Rote Beete | Champignons
Essiggurke | Butterspätzle
€ 34,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Wacholderjus | Kräuterseitlinge
Rotkraut | Petersilienwurzelpüree
€ 48,00

Heide-Ente -im Ganzen gebraten-
Apfel-Rosinen-Füllung
Rotkraut | Kartoffelkloß
½ Ente € 42,00
¼ Ente € 30,00

Kartoffel-Spinat-Nocken
Tomaten-Kapernsoße | mediterranes Gemüse
Rucola | Parmesan
€ 26,00

wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 32,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

Drei milde Matjesfilets
„Hausfrauensoße“
Tomate | Gurke | Bratkartoffeln
€ 21,00

Grünkohl mit Kohlwurst
Senf | Heidekartoffeln
€ 21,00

„Kaisersülze“
Mageres Beinfleisch vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Tomate
Essiggurke | Bratkartoffeln
€ 18,00



DESSERTS

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Zwetschgen-Kompott | Schokoladen-Eis
€ 13,00

Sorbet des Tages
€ 4,50
mit Crémant aufgefüllt
€ 10,50

Haferflocken-Nuss-Crumble
Beerenfrüchtekompott
weißes Schokoladenmousse
€ 10,00

„Der Italiener“
Espresso-Krokanteis
mit Kaffeelikör
und Sahnetupfer
€ 6,80

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl
von der Confiserie Lauenstein
€ 6,80

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
-nach Angebot-
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 6,50

mit extra Eierlikör
oder Creme Cassis
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen
Feigenchutney
€ 18,00